

WAFFELAUTOMAT FLIP

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l’uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48205

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48205
Stand: Jan 2015 /nr

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.
Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48205

Instructions for use Model 48205

Notice d'utilisation modèle 48205

Gebruiksaanwijzing model 48205

Istruzioni per l'uso modello 48205

Manual de Instrucciones modelo 48205

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze model 48205

Instrukcja obsługi modelu 482050

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48205

TECHNISCHE DATEN

CE

Leistung:	700 Watt, 230 V~, 50/60 Hz
Platten:	Druckguss-Aluminium, antihaftbeschichtet
Abmessungen:	Ca. 30,6 x 12,7 x 9,6 cm (L/B/H)
Waffelgröße:	Ca. 108 x 108 mm
Gewicht:	Ca. 1,2 kg
Zuleitung:	Ca. 70 cm
Ausstattung:	180° wendbar, wärmeisolierter Griff, rutschsichere Füße, Überhitzungsschutz, platzsparende Aufbewahrungsmöglichkeit, 2 Kontrollleuchten.
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder

durchgehend beaufsichtigt werden.

3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
11. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs ist der Netzstecker zu ziehen.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Gerät und Zuleitung nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen, damit z. B. Kleinkinder das Gerät

nicht versehentlich von der Arbeitsplatte ziehen können.

17. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät.
18. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
19. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht am heißen Gerät anliegt.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialen wie Spiritus – Brandgefahr!
21. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie deshalb die Griffe bzw. Topflappen, wenn Sie das Gerät bewegen.
22. Solange das Gerät heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen – Verbrennungsgefahr!
23. Überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
24. Beim Einfüllen von Teig oder Entnehmen der Waffel den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann: Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
25. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät und die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Fremdkörpern ab. Es besteht sonst Brandgefahr!
26. Berühren Sie nie während und direkt nach dem Betrieb die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
27. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
28. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung der Zuleitung oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer und zum Ausschluss der Garantie führen.
29. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

Öffnen und Schließen des Gerätes:
Das Gerät sollte nur geöffnet oder geschlossen werden, wenn die Oberseite mit den beiden Kontrollleuchten nach oben zeigt.

1. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, die beiden antihaftbeschichteten Backflächen mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
2. Öffnen Sie während der nun folgenden Einbrennphase das Fenster.
3. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50/60 Hz) stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
4. Sobald die Vorheizphase beendet ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf.
5. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
6. Fetten Sie vor dem ersten Benutzen beide Backflächen mit einem Pinsel leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Margarine ein. Da die Backflächen des Gerätes antihaftbeschichtet sind, müssen Sie diese nur vor der ersten Waffel einfetten, danach nicht mehr.
7. Sollte beim ersten Anheizen Ihres neuen Gerätes ein leichter Geruch entstehen, so ist dies völlig unbedenklich.
8. Die erste zubereitete Waffel ist nicht zum Verzehr geeignet und muss entsorgt werden.

WAFFELN ZUBEREITEN

1. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50/60 Hz) stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
2. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte grün aufleuchtet. Öffnen Sie das Gerät.
3. Geben Sie nun den Teig mit einer Schöpfkelle auf die Mitte der unteren Backfläche. Der Teig verteilt sich beim Schließen des Gerätes gleichmäßig. Achten Sie bitte immer darauf, dass Sie die Teigmenge richtig dosieren. Wenn Sie zu wenig Teig einfüllen, liegt das Oberteil des Gerätes nicht richtig auf; die Oberseite der Waffeln wird dann nicht so braun wie die Unterseite. Füllen Sie zu viel Teig ein, läuft der Teig über und verunreinigt das Gerät und die Arbeitsfläche.
4. Schließen Sie das Gerät sofort nach dem Einfüllen des Teiges, damit die Waffel unten und oben gleichmäßig braun wird.

5. Achten Sie darauf, dass der Verschlussclip richtig eingerastet ist.
6. Drehen Sie das Gerät nach ca. 3 bis 4 Minuten um 180°, so dass nun die untere Seite nach oben zeigt.
7. Warten Sie ca. 3 bis 5 Minuten und drehen Sie das Gerät erneut in die Ausgangsposition, so dass die Kontrollleuchten nach oben zeigen.
8. Öffnen Sie das Gerät vorsichtig und entnehmen Sie die fertige Waffel. Bitte benutzen Sie hierfür keine metallischen Gegenstände, um die Beschichtung der Backplatten nicht zu zerkratzen.
9. Wenn die Waffel noch nicht braun genug ist, schließen Sie das Gerät erneut und wiederholen Sie die Schritte 5 und 6 solange, bis die Waffel Ihren Wünschen entspricht.
10. **Hinweis zur Backampel:** Wenn beide Leuchten angehen, bedeutet dies, das die Temperatur wieder erreicht ist, **nicht** jedoch, dass die Waffel fertig ist. Die Backzeit der Waffel hängt vom jeweils verwendeten Teig und dem persönlichen Geschmack ab. Bitte prüfen Sie daher vor der Entnahme der Waffel, ob diese entsprechend Ihren Wünschen gelungen ist. Unsere Erfahrung zeigt, dass die Brüsseler Waffeln nach ca. 6 bis 8 Minuten fertig sind.
11. Um weitere Waffeln herzustellen, schließen Sie das Gerät und warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet. Fahren Sie mit den Schritten 2 bis 9 fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
12. Nach dem Backen Netzstecker ziehen. Erst dann ist das Gerät abgeschaltet.



Achtung: Auch nach dem Gebrauch ist das Gerät noch längere Zeit sehr heiß!

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.



Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
2. Wischen Sie die noch warmen Backflächen mit einem feuchten Tuch ab oder verwenden Sie eine weiche Bürste zum Reinigen der Vertiefungen.
3. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände. Sie würden die Antihaftbeschichtung zerkratzen.
4. Verwenden Sie außerdem keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.

5. Vor der erneuten Benutzung muss das Gerät vollkommen trocken sein.

6. Zur platzsparenden Aufbewahrung kann das Gerät hochkant abgestellt werden.

REZEPTE

Waffeln schmecken am besten frisch und warm. Wenn die Waffeln knusprig sein sollen, darf man sie nicht aufeinander legen, sondern lässt sie einzeln auf einem Kuchengitter auskühlen. Waffeln schmecken auch kalt sehr gut. Sie halten sich einige Zeit frisch und mürbe, wenn man sie in einem geschlossenen Behälter (Blechdose) aufbewahrt. Die Waffeln müssen vorher gut ausgekühlt sein. Allerdings sollten Sie dem Teig für diese Waffeln mehr Fett beimischen. Sie können Waffeln auch einfrieren.

Sie können alle Rezepte statt mit Auszugsmehl auch mit Weizen- oder Dinkelvollkornmehl zubereiten. Verwenden Sie dann ca. 15% mehr Flüssigkeit und lassen den Teig 30 Min. quellen, bevor Sie mit dem Backen beginnen.
Zur Geschmacksveränderung können Sie den süßen Waffeln wahlweise 2 cl Rum oder Amaretto, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, ½ Fläschchen Butter-Vanillearoma, 3 EL fein zerkleinerte Nüsse oder Mandeln zugeben. Die pikanten Waffeln können Sie geschmacklich verändern durch Zugabe von 2-3 EL fein gehackten Kräutern, geriebenem Käse oder gekochtem Schinken, 1 TL Curry, Kümmel oder 1 EL Leinsamen.
Bei vielen Rezepten müssen Sie die Waffelplatten nicht fetten. Waffelteig, der wenig oder kein Fett enthält, erfordert gefettete Waffelplatten. Fetten Sie die Platten mit einem Pinsel mit hitzebeständiger Margarine ein (keine Diätmargarine).
Wenn Sie die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unter den Teig heben, bekommen Sie besonders lockere und luftige Waffeln (nicht bei Hefeteig).
Bitte beachten Sie auch, dass Brüsseler Waffeln dicker werden als herkömmliche Waffeln und daher etwas länger backen müssen.
Die Rezepte ergeben jeweils ca. 8 bis 10 Waffeln.

Zucker-Ersatzstoffe

Wenn Sie statt Zucker Stevia verwenden möchten, ersetzen Sie lediglich die EL-Angabe für Zucker durch TL mit Stevia (z. B. 5 EL Zucker durch 5 TL Stevia.) Achtung: der Teig wird dann etwas dünner.

Honig oder Dicksaft wird wie Zucker verwendet.

Die Süßkraft ist dann nicht so stark, die Waffeln bräunen allerdings stärker.

Wenn Sie Zuckeraustauschstoffe verwenden, sollten Sie den Waffelautomat nach 3 bis 4 Minuten umdrehen, denn der Teig geht nicht so stark auf. Durch das Dre-

hen erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung auf beiden Seiten (drehen Sie das Gerät um 180 Grad, so dass die untere Seite nach oben zeigt). Unsere Erfahrung zeigt, dass die Brüsseler Waffeln nach ca. 6 bis 8 Minuten fertig sind.

SÜSSE WAFFELN

Brüsseler Waffeln
150 g Butter, 5 EL Zucker, 2 Eier, 1 Pckg. Vanillinzucker, ca. 375 ml Milch, 375 g Mehl, 1 TL Backpulver
Wenn man statt Milch Mineralwasser nimmt, werden die Waffeln besonders knusprig. TIPP: Statt Milch die entsprechende Menge Orangensaft und 1/2 TL geriebene Orangenschale verwenden: die Waffeln werden dann fruchtig und behalten die gelbe Farbe. Butter, Zucker, Eier und Vanillinzucker schaumig rühren. Milch, Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Einfache Hefe-Waffeln
150 g weiche Butter, 4 Eier, 350 ml lauwarme Milch, 1 EL Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker, 250 g Mehl, 1 Pckg. Trockenhefe
Mehl und Hefe vermischen. Die anderen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 20-30 Minuten gehen lassen, dann backen.

Sahne-Waffeln
4 Eier, 5 EL Zucker, 300 ml süße Sahne, 50 g weiche Butter, 225 g Mehl, 1 TL Backpulver
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Buttermilch-Waffeln
125 g weiche Butter, 4 Eier, 1 EL Zucker, ¼ TL Zimt, 1 Pr. Salz, 250 g Mehl, 375 ml Buttermilch, 1 Pckg. Trockenhefe
Butter mit Eiern, Zucker, Zimt und Salz schaumig rühren. Mehl und Buttermilch zu der Schaummasse geben und zu einem glatten Teig verrühren.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Quark-Waffeln
150 g Magerquark, 4 Eier, 100 g weiche Butter, 4 EL Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker, 200 g Mehl, 150 ml Milch
Magerquark mit weicher Butter, Eiern, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl und Milch unter die Masse rühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

HERZHAFTE WAFFELN

Käse-Waffeln
120 g weiche Butter oder Margarine, 3 Eigelb, 5 EL Kondensmilch, 1/8 l Milch, ½ TL Salz, 1 Prise Zucker, 75 g geriebener Emmentaler, 200 g Auszugs- oder Vollkornmehl, 3 steif geschlagene Eiweiß, 1 geriebene Zwiebel
Butter mit Eigelb schaumig rühren,

Milch, Zucker, Salz und Käse und Mehl unterrühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben. Die geriebene Zwiebel bitte erst unmittelbar vor dem Backen unterheben, da sonst der Teig bitter wird. Evtl. 1 EL feingehackte Petersilie zufügen.
Dazu passt Kräuterquark und ein grüner Salat oder roher Möhrensalat.

Möhren-Waffeln
150 g weiche Butter, 2 EL Zucker, 4 Eier, 100 g feingeriebene Möhren, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, 250 g Mehl
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Statt Möhren eignen sich auch Zucchini.

WAFFELN FÜR GLUTENALLERGIKER

Mais-Waffeln
3 Eier, 50 g weiche Butter, 3 EL Honig, 1 EL Ahornsirup, 150 ml Milch, 200 g Maismehl, 100 g Mandelblätter
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und vor dem Backen ca. 15 Minuten ausquellen lassen.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Reis-Waffeln
150 g Milchreis, 600 ml Milch, 1 EL Zucker, 30 g Butter, 4 Eier, ½ TL Zimt, 1 Pr. Salz
Aus Milchreis, Milch, Zucker und Butter einen Reisbrei kochen und abkühlen lassen. Eier, Zimt und Salz unter den Brei rühren.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Kartoffel-Waffeln
675 g rohe, fein geriebene Kartoffeln 2 rohe, fein geriebene/gehackte Zwiebeln, 4 Eier, 2 Pr. Salz, 2 EL saure Sahne, 5 EL fein gehackte Petersilie, 100-125 g Kartoffelstärke
Kartoffeln und Zwiebeln mit dem ESGE-Zauberstab fein zerkleinern oder fein reiben und mit den anderen Zutaten gut vermischen.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.
Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Waffelautomat 48205 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 5.11.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.



SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 46 46 01 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48205

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Power rating:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz
Baking plates:	Die-cast aluminium, non-stick coating
Handle:	Insulated
Dimensions:	Approx. 30.6 x 12.7 x 9.6 cm (W/D/H)
Weight:	Approx. 1.2 kg
Power cord:	Approx. 70 cm
Waffle size:	Approx. 108 x 108 mm
Features:	180° baking system, heat-insulated handle, non-slip feet, overheating protection circuit, space saving storage possibility, indicator lights.
Accessories:	Instruction manual with recipes

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Never leave the appliance unattended when it is operating and keep it out of reach of children.
11. Unplug the appliance from the wall socket after use, before cleaning or when problems appear during operation.
12. Place the appliance on an uncluttered and even surface. Never place or use the appliance and the lead cable near hot surfaces.
13. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
14. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
15. Use the appliance only indoors.
16. Unroll the lead cable completely before use. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
17. Never wrap the lead cable around the appliance, but around the cable storage on the bottom of the base.
18. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.

19. Make sure that the lead cable does not touch the hot appliance.
20. Do not use the appliance near flammable liquids. Fire hazard!
21. The appliance becomes hot during operation. Please use the handles or pot holders when moving the appliance.
22. Do not leave the appliance unattended when it is still hot. Risk of burns!
23. Open the lid completely when placing the dough onto the waffle plates or removing the waffles. Otherwise the lid may fall down. Risk of burns and injury!
24. For safety reasons never cover the appliance or the waffle plates with paper, plastic film or other foreign material. Otherwise the risk of fire hazard exists!
25. Never touch the waffle plates during operation or shortly afterwards with any part of the body or heat sensitive objects.
26. Do not store the appliance when it is still hot.
27. Check the plug and lead cable regularly for wear and damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance to our after-sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.
28. If the lead cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.



CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Before using the appliance for the first time, we recommend that you wipe off the two non-stick baking surfaces with a damp cloth.
2. Open the window during the burn-in phase that now follows.
3. Connect the appliance, plug the mains plug into an electrical outlet (230 V~, 50/60 Hz). The operating indicator light is illuminated and shows that the heating circuit is in operation.

4. The green indicator light will be illuminated as soon as the pre-heating phase ends.
5. After pre-heating the appliance there may already be visible traces of use; however, these do not affect the function of the appliance and do not constitute grounds for a complaint.
6. Before using the waffle maker for the first time, lightly grease both baking surfaces with a brush with a heat-resistant shortening, e. g. margarine. Because the baking surfaces of the appliance have a non-stick coating, they must only be greased prior to making the first waffle, thereafter greasing is no longer required.
7. If a mild odour becomes perceptible after heating up your new appliance for the first time, it is completely harmless.
8. The first waffle that you make is not suitable for consumption and must be disposed of.

PREPARING WAFFLES

Opening and closing the appliance: The appliance should only be opened or closed when the top side with the two indicator lights is pointing up.

1. Connect the appliance, plug the mains plug into an electrical outlet (230 V~, 50/60 Hz). The operating indicator light is illuminated and shows that the heating circuit is in operation.
2. Wait until the green indicator light is illuminated. Open the appliance.
3. Now pour the batter onto the middle of the lower baking surface with a ladle. When closing the appliance the batter is distributed uniformly. Always ensure that you correctly dose the amount of batter. If you use too little batter the upper part of the appliance will not sit correctly; in this case the waffles will not be as brown on top as they are on the bottom. If you use too much batter the excess batter will overflow and adhere on the appliance and the countertop.
4. After pouring on the batter, close the appliance immediately so that the waffle browns uniformly on the top and bottom.
5. Ensure that the closure clip is properly engaged.
6. After 3 to 4 min., turn the appliance 180°, so that now bottom side is pointing up.
7. Wait approx. 3 to 5 minutes and turn the appliance back to its initial position so that the indicator lights point up.
8. Carefully open the appliance and remove the finished waffle. Do not use any metallic objects to do this, to avoid scratching the coating of the baking plates.
9. If the waffle is not yet brown enough, close the appliance and repeat steps 5 and 6 until the waffle is the way you like it.

10. **Note concerning the baking signal lights:** When both lights are illuminated, this means that the temperature has again been reached, however it **does not** mean that the waffle is done. The bake time of the waffle depends on the dough used and your personal taste. Consequently, before removing the waffle, please check whether it is done the way you want it. Our experience shows that Brussels waffles are done after 6 to 8 minutes.
11. To make additional waffles, close the appliance and wait until the green indicator light is illuminated. Continue with steps 2 to 8 until the batter is used up.
12. After making waffles, unplug the mains plug. The device is not switched off until it is unplugged.



Caution: After use, the appliance still remains extremely hot for a longer period of time!

CLEANING



Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.



Allow the appliance to cool before cleaning it.

1. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
2. Wipe off the baking surfaces with a damp cloth while they are still warm, and use a soft brush to clean the recesses.
3. Never use hard or sharp objects. Hard or sharp objects would scratch the non-stick coating.
4. Moreover, do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
5. Prior to first use the appliance must be completely dry.
6. The appliance can be set on its edge for place-saving storage.

RECIPES

You can also make all recipes with whole-wheat flour or whole-meal spelt flour instead of sifted cake flour. In this case use approx. 15% more liquid and let the batter stand for 30 min. before starting to make waffles.
For flavour variations you can add approx. 2 cl of rum or Amaretto, 1 TBSP of grated lemon peel, ½ bottle of butter vanilla flavouring. 3 TBPS of finely chopped nuts or almonds. You can vary the flavour of savoury waffles by adding 2-3 TBSP of finely chopped herbs, grated cheese or boiled ham, 1 TPSP curry, caraway or 1 TBSP of flax seed.

For many recipes there is no need to grease the waffle plates. Waffle batter that contains little or no grease, requires greased waffle plates. Use a brush to apply heat-resistant margarine to the plates (do not use diet margarine).
If you separate the eggs, beat the egg white until it is stiff, and then fold it into the batter, you will get particularly fluffy and airy waffles (not with yeast dough).
Please note that Belgian waffles will be thicker than conventional waffles and consequently take slightly longer to cook.
Each of the recipes makes approx. 8 to 10 waffles.

If you want to use stevia instead of sugar, simply replace the tblsp specification for sugar with a tsp specification for stevia (e.g. replace 5 tblsp sugar with 5 tsp stevia. Caution: In this case the dough will be somewhat thinner).
Honey or syrup is used like sugar.
In this case the sweetening effect is not as strong, however browning of the waffles is more pronounced.
If you use sugar substitutes, you should turn over the waffle maker after 3 to 4 minutes, because the dough does not rise as much as it does with sugar. By turning you achieve uniform browning on both sides (turn the appliance 180 degrees so that the underside is facing upward).

SWEET WAFFLES

Belgian waffles
150 g butter, 5 tblsp sugar, 2 eggs, 1 packet of vanilla sugar, approx. 375 ml milk, 375 g flour, 1 tsp baking powder
When you take mineral water instead of milk, the waffles will become crunchy. Beat butter, sugar, eggs and vanilla sugar. Add milk, flour and baking powder and prepare a smooth batter.

Yeast waffles
150 g soft butter, 4 eggs, 350 ml warm milk, 1 tblsp sugar, 1 packet of vanilla sugar, 250 g flour, 1 packet of dry yeast
Mix flour and yeast. Add the other ingredients and prepare a smooth batter. Leave the batter for 20-30 min. to leaven, then bake the waffles.

Cream cheese waffles
150 g cream cheese (low-fat), 4 eggs, 100 g soft butter, 4 tblsp sugar, 1 packet of vanilla sugar, 200 g flour, 150 ml milk
Beat cream cheese with soft butter, eggs, sugar and vanilla sugar. Add flour and milk and prepare a smooth batter. Please grease the waffle plates carefully!

SALTY WAFFLES

Cheese waffles
120 g soft butter, 3 egg yolks, 3 tblsp condensated milk 1/8 l milk, ½ tsp salt, 1 pinch of sugar, 75 g grated cheese, 200 g flour , 3 whipped egg whites, 1 grated onion

Beat butter with eggs, add milk, condensated milk, egg yolks, sugar, salt, cheese and flour and prepare a smooth dough. Add whipped egg white. Add onions immediately before baking to provide that the dough becomes bitter. Eventually add 1 tblsp of chopped parsley.

Carrot waffles

150 g soft butter, 2 tblsp sugar, 4 eggs, 100 g finely grated carrots, 1 pinch of f cinnamon, 1 pinch of salt, 250 g flour

Prepare a smooth batter of all ingredients. Try zucchini instead of carrots.

WAFFLES FOR PEOPLE SUFFERING OF A GLUTEN ALLERGY

Corn waffles

3 eggs, 50 g soft butter, 3 tblsp honey, 1 tblsp maple syrop, 150 ml milk, 200 g corn flour, 100 g sliced almonds

Make a smooth dough of all ingredients and leave for about 15 minutes before baking. Please grease the waffle plates carefully!

Rice waffles

150 g soft rice, 600 ml milk, 1 tblsp sugar, 30 g butter, 4 eggs, ½ tsp cinnamon, 1 pinch of of salt

Make a pudding from rice, milk, sugar and butter and let it cool down. Mix eggs, cinnamon and salt with the pudding. Please grease the waffle plates carefully!

Potato waffles

675 g raw, finely grated potatoes, 2 raw finely chopped onions, 4 eggs, 2 pinches of salt,2 tblsp sour cream, 5 tblsp finely chopped parsley, 100-125 g potato starch

Finely mash the potatoes and onions with a hand blender and mix thoroughly with the other ingredients. Please grease the waffle plates carefully!

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.
Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.
By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48205

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



Puissance:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz
Plaques:	Aluminium coulé sous pression, revêtement anti-adhérent
Poignée:	Isolé
Dimensions:	Env. 30,6 x 12,7 x 9,6 cm (L/P/H)
Poids:	Env. 1,2 kg
Cordon:	Env. 70 cm
Taille des gaufres :	Env. 108 x 108 mm
Caractéristiques:	Système de cuisson à 180°, poignée thermo-isolante, pieds anti-dérapants, protection contre la surchauffe, possibilité de rangement peu encombrant, voyants de contrôle.
Accessoires :	Notice d'utilisation avec recettes

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.

3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l‘appareil uniquement s‘il se trouve dans la position d‘utilisation prévue normalement, qu‘ils sont surveillés ou qu‘ils ont été instruits au niveau de l‘utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l‘appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l‘entretenir.
4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d‘enfants ou de personnes à risques.
5. Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
6. Vérifier que l’installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu’à un courant alternatif.
7. Cet appareil n‘est pas destiné à être mis en marche au moyen d‘un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
8. Ne jamais plonger l’appareil dans l’eau ou tout autre liquide.
9. Ne pas mettre l’appareil au lave-vaisselle.
10. Ne pas laisser l’appareil sans surveillance lorsqu’il est sous tension. Tenir l’appareil hors de portée des enfants.
11. Après chaque utilisation, avant toute opération de nettoyage ou en cas d’éventuelles anomalies de fonctionnement, retirer la fiche de la prise secteur.
12. Toujours placer l’appareil sur une surface plane et bien dégagée. Ne jamais poser ou utiliser l’appareil et son câble sur ou près de surfaces chaudes ou d’une flamme nue.
13. Ne jamais manipuler l’appareil ou son cordon d’alimentation avec les mains mouillées.
14. L’appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d’hébergement,
    - dans des chambres d’hôtes ou maisons de vacances.
15. Ne pas utiliser l’appareil en plein air.
16. Avant toute utilisation, dérouler entièrement le cordon d’alimentation. Afin d’éviter tout accident en présence d’enfants, ne pas

laisser pendre le cordon au-delà des limites du plan de travail.
17. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Utiliser le range-cordon prévu à cet effet (autour du socle).
18. Pour débrancher l'appareil, toujours retirer la fiche de la prise murale et non le cordon d'alimentation de l'appareil.
19. Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
20. Ne pas utiliser l'appareil en présence de substances inflammables (par ex. alcool à brûler). Risque d'incendie !
21. L'appareil sous tension atteint des températures très élevées. Pour prévenir tout risque de brûlure, toujours manipuler l'appareil en le portant par ses poignées ou en utilisant des maniques.
22. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est encore chaud. Risque de brûlure !
23. Afin d'éviter toute blessure corporelle, tenir l'appareil grand ouvert lorsque vous versez de la pâte ou retirez la gaufre. Dans le cas contraire, l'appareil peut se refermer brusquement.
24. Pour des raisons de sécurité, ne pas recouvrir l'appareil ni les plaques de cuisson de papier, de film plastique ou de tout autre corps étranger. Risque d'incendie !
25. Pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil, ne jamais toucher les plaques à mains nues ou avec des objets sensibles à la chaleur.
26. Laisser refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le ranger.
27. Contrôler régulièrement l'état de la prise et du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil à notre service après-vente chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
28. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il convient, par mesure de sécurité, de le faire remplacer, par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée en la matière.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.



Prudence :
L’appareil est très chaud pendant son fonctionnement !



N’ouvrez en aucun cas la coque de l’appareil. Risque d‘électrocution.

MISE EN SERVICE

1. Avant la première utilisation, nous vous recommandons d‘essuyer les deux surfaces de cuisson dotées d‘un revêtement anti-adhérent avec un chiffon humide.
2. Ouvrir la fenêtre durant la phase de cuisson qui suit.
3. Fermer l‘appareil et brancher le cordon dans une prise de courant (230 V~, 50/60 Hz). Le voyant de contrôle de fonctionnement rouge s‘allume et indique que le chauffage est en fonctionnement.
4. Dès que la phase de préchauffage est terminée, le voyant de contrôle vert s‘allume.
5. Après la cuisson à vide, l‘appareil peut déjà présenter d‘éventuelles traces d‘utilisation. Celles-ci ne portent toutefois pas atteinte au fonctionnement de l‘appareil et ne constituent pas un motif de réclamation.
6. Avant la première utilisation, graissez légèrement les deux surfaces de cuisson avec un pinceau à l‘aide d‘une matière grasse résistant à la chaleur, par ex. margarine. Les surfaces de cuisson de l‘appareil étant dotées d‘un revêtement anti-adhérent, vous devez uniquement les graisser avant les premières gaufres, mais plus du tout par la suite.
7. Si une légère odeur est diffusée lors de la première chauffe, celle-ci est totalement inoffensive.
8. La première gaufre préparée ne peut pas être consommée et doit être jetée.

PRÉPARER DES GAUFRES

Ouvrir et fermer l'appareil :
l'appareil ne peut être ouvert ou fermé que si la face supérieure est tournée vers le haut avec les deux voyants de contrôle.

1. Fermer l‘appareil et brancher le cordon dans une prise de courant (230 V~, 50/60 Hz). Le voyant de contrôle de fonctionnement rouge s‘allume et indique que le chauffage est en fonctionnement.
2. Attendre jusqu‘à ce que le voyant de contrôle devienne vert. Ouvrir l‘appareil.
3. Verser maintenant la pâte avec une louche au milieu de la surface de cuisson inférieure. Lors de la fermeture de l‘appareil, la pâte se répartit régulièrement. Veiller à toujours doser correctement la quantité de pâte. Si vous versez trop peu de pâte, la partie supérieure de l‘appareil ne se positionne pas correctement ; la partie supérieure des gaufres ne sera alors pas aussi brune que la face inférieure. Si vous versez trop de pâte, elle débordera et salira l‘appareil et la surface de travail.
4. Fermer l‘appareil immédiatement après avoir versé la pâte afin que la gaufre soit aussi brune en-dessous qu‘au-dessus.
5. Veiller à ce que le clip de fermeture soit correctement enclenché.

6. Tourner immédiatement l'appareil de 180° de sorte que la face inférieure soit désormais tournée vers le haut.
7. Attendre env. 3 à 5 minutes, et tourner une nouvelle fois l'appareil dans sa position initiale de telle sorte que les voyants de contrôle sont tournés vers le haut.
8. Ouvrir l'appareil avec précaution et retirer la gaufre terminée. Pour cela, ne pas utiliser d'objet métallique afin de ne pas rayer le revêtement des plaques de cuisson.
9. Si la gaufre n'est pas encore suffisamment brune, fermer une nouvelle fois l'appareil et répéter les étapes 5 et 6 jusqu'à ce que la gaufre réponde à vos souhaits.
10. **Remarque concernant le témoin de cuisson :** si les deux voyants sont allumés, cela signifie que la température est à nouveau atteinte, mais **pas** que la gaufre est prête. La durée de cuisson des gaufres dépend de la pâte utilisée et du goût de chacun. Par conséquent, avant de retirer la gaufre, veuillez vérifier si elle est conforme à vos attentes. Notre expérience démontre que les gaufres de Bruxelles sont prêtes au bout de 6 à 8 minutes.
11. Pour fabriquer d'autres gaufres, fermer l'appareil et attendre jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert s'allume. Poursuivre avec les étapes 2 à 8 jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
12. Après la cuisson, débrancher la prise. Ce n'est qu'alors que l'appareil sera éteint.



Attention : l'appareil reste très chaud pendant une longue période, même après utilisation !

NETTOYAGE



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil en débranchant la prise.

1. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide.
2. Essuyer les surfaces de cuisson encore chaudes avec un chiffon humide ou utiliser une brosse douce pour nettoyer les creux.
3. Ne jamais utiliser d'objets durs ou pointus. Ils rayeraient le revêtement anti-adhérent.
4. En outre, vous ne devez pas utiliser d'abrasif puissant, de laine d'acier, d'objets métalliques, de détergent chaud ou de désinfectant, car ils pourraient détériorer l'appareil.
5. L'appareil doit être totalement sec avant d'être réutilisé.
6. L'appareil peut être rangé sur la tranche afin de prendre moins de place.

RECETTES

Vous pouvez préparer toutes les recettes avec de la farine complète de blé ou d'épeautre à la place de la fleur de farine. Dans ce cas, utiliser env. 15 % de liquide en plus et laisser la pâte gonfler 30 min. avant de commencer la cuisson. Pour modifier le goût, vous pouvez ajouter aux gaufres sucrées 2 cl de rhum ou d'amaretto, 1 cuillère à soupe d'écorce de citron râpée, 1/2 flasque d'arôme beurre vanillé, 3 cuillères à soupe de noix ou d'amandes finement broyées. Le goût des gaufres salées peut être modifié en ajoutant 2 à 3 cuillères à soupe d'herbes finement hachées, de fromage râpé ou de jambon cuit, 1 cuillère à café de curry, de cumin ou 1 cuillère à soupe de graines de lin. Pour la plu-

part des recettes, les plaques à gaufre ne doivent pas être graissées. La pâte à gaufres ne contenant pas ou peu de matière grasse requiert un graissage des plaques. Graisser les plaques avec un pinceau à l'aide de margarine résistant à la chaleur (pas de margarine diététique). Si vous séparez les œufs, vous devez battre les blancs en neige fermement et les incorporer à la pâte à la fin. Vous obtiendrez des gaufres particulièrement légères et aérées (pas avec de la pâte levée). Attention : les gaufres de Bruxelles sont plus épaisses que les gaufres classiques et doivent donc cuire plus longtemps. Les recettes permettent de réaliser env. 8 à 10 gaufres. Si vous souhaitez utiliser de la stévia à la place du sucre, remplacez simplement chaque cuillère à soupe de sucre par une cuillère à café de stévia (par ex. 5 cuillères à soupe de sucre remplacées par 5 cuillères à café de stévia. Attention : la pâte devient alors un peu plus liquide). Le miel ou le sirop est utilisé comme du sucre. Le pouvoir sucrant n'est pas aussi intense, cependant les gaufres brunissent davantage. Si vous utilisez un produit de substitution du sucre, vous devez retourner le gaufrier après 3 à 4 minutes car la pâte ne gonfle pas autant. En retournant l'appareil, vous obtiendrez un brunissement régulier des deux côtés (tournez l'appareil de 180 degrés de telle sorte que la face inférieure est tournée vers le haut).

GAUFRES SUCRÉES

Gaufres de bruxelles

150 g de beurre, 5 cuillères à soupe de sucre, 2 œufs, 1 sachet de sucre à la vanille, env. 375 ml de lait, 375 g de farine, 1 cuillerée à café de levure
Si vous prenez de l'eau minérale à la place du lait, les gaufres seront très croustillantes. Malaxer le beurre, le sucre, les oeufs et le sucre à la vanille. Ajoutez le lait, la farine et la levure et preparez une pâte lisse.

Gaufres au babeurre

125 g de beurre mou, 4 œufs, 1 cuillerée à soupe de sucre, ¼ cuillerée à café de canelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine, 375 ml de babeurre, 1 sachet de levure
Mélangez le beurre avec les oeufs, le sucre, le canelle et le sel. Ajoutez la farine, la levure et le babeurre et pré-parez une pâte lisse. Il faut bien beurrer les plats!

Gaufres au fromage blanc

150 g de fromage blanc maigre, 4 œufs, 100 g de beurre mou, 4 cuillerées à soupe de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 200 g de farine, 150 ml de lait
Mélangez le fromage blanc avec le beurre, les oeufs, le sucre et le sucre à la vanille. Ajoutez la farine et le lait et préparez une pâte lisse. Il faut bien beurrer les plats pour cette recette!

GAUFRES SALÉES

Gaufres au fromage

120 g de beurre mou, 3 jaunes d'œufs, 5 cuillerées à soupe de lait condensé, 1/8 l de lait, ½ cuillerée de sel, 1 pincée de sucre, 75 g d'Emmental râpé, 200 g de farine ou de farine complète, 3 blancs d'oeuf battus, 1 onion râpé
Malaxez le beurre avec les jaunes d'oeufs, ajoutez le lait, le sucre, le sel, le fromage et la farine. Intégrez la neige d'oeufs. Ajoutez l'oignon immédiatement avant de cuire les gaufres pour éviter que la pâte devient amère.

Gaufres aux carottes

150 g de beurre mou, 2 cuillerées à soupe de sucre, 4 oeufs, 100 g de carottes râpées, 1 pincée de canelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine
Préparez une pâte lisse.
Essayez des courgettes à la place des carottes.

GAUFRES POUR LES ALLERGIQUES DE GLUTEN

Il faut bien beurrer les plats pour ces recettes!

Gaufres de maïs

3 œufs, 50 g de beurre mou, 3 cuillerées à soupe de miel, 1 cuillerée à soupe de sirop d'érable, 150 ml de lait, 200 g de farine de maïs, 100 g d'amandes feuilletées

Préparez une pâte lisse de toutes les ingrédients et laissez-la gonfler pour 15 minutes.

Gaufres de riz

150 g de riz au lait, 600 ml de lait , 1 cuillerée à soupe de sucre, 30 g de beurre, 4 œufs, ½ cuillerée à café de canelle, 1 pincée de sel

Faites cuire le riz avec le sucre et le beurre dans le lait. Mélangez le riz froid avec les oeufs, le canelle et le sel.

Gaufres de pommes de terres

675 g de pommes de terre crus râpées, 2 oignons râpés, 4 œufs, 2 pincées de sel, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 5 cuillerées à soupe de persil haché, 100-125 g de fécule

Râpez les pommes de terre et les oignons très finement et mélangez-les avec les autres ingrédients.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT




Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48205

TECHNISCHE GEGEVENS



Vermogen:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz
Bakplaten:	Gegoten aluminium, anti-aanbaklaag
Handvatten:	Thermisch geïsoleerd
Afmetingen:	Ca. 30,6 x 12,7 x 9,6 cm L/D/H
Gewicht:	Ca. 1,2 kg
Voedingskabel:	Ca. 70 cm
Afmetingen van de wafels:	Ca. 108 x 108 mm
Uitrusting:	180° baksysteem, warmte-isolerende greep, slipvaste voeten, oververhittingsbeveiliging, plaatsbesparende opbergmogelijkheid, controlelampjes.
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing met recepten

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale

bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.

4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
10. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
11. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
12. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en kabel nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
13. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
14. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
15. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
16. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen, opdat bijv. kleine kinderen het apparaat niet per ongeluk van het werkvlak kunnen trekken.
17. Wikkel nooit het snoer om het toestel, maar alleen om de hiervoor bedoelde snoeropberging aan de bodem van de basis.
18. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stop-

contact, nooit aan het snoer zelf.

19. Let erop dat de kabel niet tegen het hete apparaat ligt.
20. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hittegevoelige materialen zoals spiritus - brandgevaar.
21. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet, gebruik daarom de handvatten resp. pannenlapjes als u het apparaat beweegt.
22. Zolang het apparaat heet is, dit niet zonder toezicht laten staan – risico op verbranding!
23. Bij het invullen van deeg of het verwijderen van de wafel het deksel beslist helemaal openen omdat dit anders kan dichtklappen – risico op verbranding en letsel!
24. Dek uit veiligheidsredenen het apparaat en de bakplaten nooit met papier, folie of andere voorwerpen af. Er bestaat anders brandgevaar!
25. Kom tijdens het gebruik en kort daarna nooit met lichaamsdelen of hittegevoelige voorwerpen tegen de bakplaten.
26. Apparaat niet opbergen zolang dit nog warm is.
27. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.
28. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon te worden vervangen om gevaren te voorkomen.



LET OP:
Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

IN GEBRUIK NEMEN

1. Voordat u het wafelijzer voor de eerste keer gebruikt, is het raadzaam om beide van een anti-aanbaklaag voorziene bakplaten met een vochtige doek af te vegen.

2. Open gedurende de nu volgende inbrandfase het raam.
3. Apparaat sluiten, stekker in een stopcontact (230 V~, 50/60 Hz) steken. Het rode controlelampje is verlicht en geeft aan dat de verwarming in werking is.
4. Zodra de opwarmfase beëindigd is, gaat het groene controlelampje branden.
5. Na het inbranden zijn eventueel al gebruikssporen aan het apparaat te zien; deze sporen hebben echter geen nadelige invloed op de functie van het apparaat en zijn geen reden tot reclamatie.
6. Alvorens de twee bakplaten te gebruiken, dienen deze eerst ingevet te worden met een penseel en hittebestendig vet, bv. margarine. Omdat de bakplaten van het apparaat voorzien zijn van een anti-aanbaklaag, hoeven deze alleen voor de eerste wafel ingevet te worden, daarna niet meer.
7. Als het nieuwe apparaat voor het eerst verhit wordt en er hierbij geur vrijkomt, dan is dit niet gevaarlijk.
8. De eerste gebakken wafel is niet geschikt om te eten en moet als afval verwijderd worden.

WAFELS BAKKEN

Openen en sluiten van het apparaat: Het apparaat kan uitsluitend geopend of gesloten worden, als de bovenkant met de beide controlelampjes naar boven wijst.

1. Apparaat sluiten, stekker in een stopcontact (230 V~, 50/60 Hz) steken. Het rode controlelampje is verlicht en geeft aan dat de verwarming in werking is.
2. Wacht totdat het groene controlelampje brandt. Open het apparaat.
3. Doe nu een portie deeg met een pollepel op het midden van het onderste bakplaat. Het deeg wordt bij het sluiten van het apparaat automatisch gelijkmatig verdeeld. Let er steeds op dat u de juiste hoeveelheid deeg gebruikt. Als u te weinig deeg in het ijzer doet, ligt het bovenste deel van het wafelijzer niet correct; de bovenkant van de wafel wordt dan niet zo bruin als de onderkant. Als u te veel deeg in het ijzer doet, loopt het deeg over en verontreinigt het apparaat en het werkvlak.
4. Sluit het apparaat meteen nadat u het deeg erin gedaan hebt, zodat de wafel aan de bovenkant en onderkant gelijkmatig bruin wordt.
5. Let erop dat de sluitclip stevig vastgeklikt zit.
6. Draai het apparaat onmiddellijk 180° om, zodat de onderste kant naar boven wijst.
7. Wacht ca. 3 tot 5 minuten en draai het apparaat dan weer terug naar de uitgangspositie, zodat de controlelampjes naar boven wijzen.
8. Open het apparaat nu voorzichtig en neem de gebakken wafel eruit. Gebruik hiervoor a.u.b. geen voorwerpen van metaal, om krassen op de anti-aanbaklaag van de bakplaten te vermijden.
9. Als de wafel nog niet bruin genoeg is, sluit u het apparaat opnieuw en herhaalt u de stappen 5 en 6 net zolang, totdat de wafel aan uw wensen voldoet.
10. **Tip m.b.t. de controlelampjes:** Als allebei de lampjes verlicht zijn, betekent dit dat de temperatuur bereikt is, maar **niet** dat de wafel klaar is. De baktijd van de wafels hangt af van het betreffende deeg en uw individuele smaak. Controleer daarom eerst, alvorens de wafels uit het ijzer te nemen, of deze geheel aan uw wensen voldoen. Onze

ervaring leert dat Brusselse wafels na ca. 6 tot 8 minuten klaar zijn.

11. Om nog meer wafels te bakken, sluit u het apparaat en wacht totdat het groene controlelampje brandt. Ga verder met de stappen 2 tot 8, totdat het deeg op is.
12. Na het bakken de stekker uit het stopcontact trekken. Daarna is het apparaat pas uitgeschakeld.



Attentie: Ook na het gebruik is het apparaat nog langere tijd zeer heet!

REINIGING EN ONDERHOUD



Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens dit te reinigen.



Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit door de stekker uit het stopcontact te trekken.

1. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.
2. Veeg de nog warme bakplaten met een vochtige doek af of gebruik een zachte borstel om de uitsparingen te reinigen.
3. Maak nooit gebruik van spitse of harde voorwerpen. Deze zouden krassen in de antiaanbaklaag kunnen veroorzaken.
4. Gebruik bovendien geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
5. Voor het eerste gebruik moet het apparaat volkomen droog zijn.
6. Om het apparaat plaatsbesparend op te bergen, kan het rechtop op zijn kant gezet worden.

RECEPTEN

In plaats van bloem kunt u voor alle recepten ook volkoren tarwemeel of volkoren spelt nemen. Gebruik dan ca. 15% meer vloeistof en laat het deeg 30 min. wellen, voordat u met het bakken begint. Voor de verandering kunt u aan de zoete wafels naar keuze 2 cl rum of amaretto, 1 el geraspte citroenschil, ½ flesje boter-vanillearoma, 3 el fijn gemalen noten of amandelen toevoegen. De smaak van de hartige wafels kunt u veranderen door 2-3 el fijn gehakte kruiden toe te voegen, of ook geraspte kaas, gekookte ham, 1 tl curry, komijn of 1 el lijnzaad. Bij veel recepten hoeft u de wafelplaten niet in te vetten. Bij wafeldeeg dat weinig of geen vet bevat, moeten de wafelplaten ingevet worden. Vet de platen in door met een penseel hittebestendige margarine erop te smeren (geen dieetmargarine). Als u de eieren scheidt, het eiwit stijf klopt en tot slot door het deeg roert, krijgt u bijzonder losse en luchtige wafels (niet bij gistdeeg). Denk er ook aan dat Brusselse wafels dikker worden dan gewone wafels en daarom iets langer gebakken moeten worden. De recepten zijn steeds voor ca. 8 tot 10 wafels. Als u in plaats van suiker Stevia wilt gebruiken, hoeft u enkel de hoeveelheid el voor suiker door tl voor stevia te vervangen (bijv. 5 el suiker door 5 tl stevia. Attentie: het deeg wordt dan iets

dunner).Honing of diksap wordt net als suiker gebruikt. De zoetkracht is dan niet zo sterk, de wafels worden echter dieper bruin. Als u een andere zoetstof i.p.v. suiker neemt, moet u het wafelijzer na 3 tot 4 minuten omdraaien, omdat het deeg niet zo sterk rijst. Door het wafelijzer om te draaien worden de wafels aan allebei de kanten gelijkmatig bruin (draai het ijzer 180 graden, zodat de onderkant naar boven wijst).

ZOETE WAFELS

Brusselse wafels

150 g boter, 5 EL suiker, 2 eieren, 1 pakje vanillesuiker, ca. 375 ml melk, 375 g meel, 1 TL bakpoeder

Wanneer men in plaats van melk mineraalwater neemt, worden de wafels bijzonder knapperig. Boter, suiker, eieren en vanillesuiker tot schuim roeren. Melk, meel en bakpoeder toevoegen en tot een glad deeg roeren.

Eenvoudige gistwafels

150 g zachte boter, 4 eieren, 350 ml lauwe melk, 1 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 250 g meel, 1 pakje droge gist

Meel en gist mengen. De andere ingrediënten toevoegen en tot een gladde deeg verwerken. Het deeg ca. 20-30 minuten laten rijzen, vervolgens bakken.

Quark-wafels

150 g magere quark, 4 eieren, 100 g zachte boter, 4 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 200 g meel, 150 ml melk

Magere quark met zachte boter, eieren, suiker en vanillesuiker tot schuim roeren. Meel en melk er doorroeren en tot een glad deeg verwerken. Het wafelijzer dient goed ingevet te worden!

PITTIGE WAFELS

Kaas-wafels

120 g zachte boter of margarine, 3 eidooiers, 5 EL koffiemelk , 1/8 l melk, ½ TL zout, 1 snufje suiker, 75 g geraspte Emmentaler kaas, 200 g bloem of volkorenmeel, 3 stijf geklopte eiwitten, 1 geraspte ui

Boter met eigeel tot schuim kloppen, melk, suiker, zout en kaas en meel er doorroeren. Geklopt eiwit eraan toevoegen. De geraspte ui pas vlak voor het bakken doormengen, omdat anders het deeg bitter wordt.

Wortel-wafels

150 g zachte boter, 2 EL suiker, 4 eieren, 100 g fijngeraspte worteltjes, 1 snufje kaneel, 1 snufje zout, 250 g meel

Alle ingrediënten tot een gladde deeg roeren. In plaats van worteltjes zijn ook courgettes geschikt.

WAFELS VOOR PERSONEN DIE ALLERGISCH TEGEN GLUTEN ZIJN

Maïs-wafels

3 eieren, 50 g zachte boter, 3 EL honing, 1 EL ahornsiroop, 150 ml melk, 200 g maïsmeel, 100 g gesneden amandel

Alle ingrediënten tot een glad deeg verwerken en voor het bakken ca. 15 minuten laten rijzen. Het wafelijzer dient bij dit deeg te worden ingevet!

Rijstwafels
150 g melkrijst, 600 ml melk, 1 EL suiker, 30 g boter, 4 eieren, ½ TL kaneel, 1 snufje zout
Uit melkrijst, melk, suiker en boter een rijstebrij koken en laten afkoelen. Eieren, kaneel en zout door de brei roeren.
Het wafelijzer dient goed ingevet te worden!

Aardappelwafels
675 g rauwe, fijn geraspte aardappelen, 2 rauwe, fijn geraspte/gehakte uien, 4 eieren, 2 snufjes zout, 2 EL zure room, 5 EL fijngehakte peterselie, 100-125 g aardappelzetmeel
Aardappelen en uien met de ESGE-staafmixer fijnhakken of fijn raspen en goed mengen met de overige ingrediënten.
Het wafelijzer dientgoed ingevet te worden!

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.
Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48205

DATI TECNICI

Potenza:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz
Piastre:	In alluminio pressofuso, con rivestimento antiaderente
Manico:	Termoisolante
Dimensioni:	Ca. 30,6 x 12,7 x 9,6 cm L/P/A
Peso:	Ca. 1,2 kg
Cavo di alimentazione:	Ca. 70 cm
Dimensioni delle cialde:	Ca. 108 x 108 mm
Dotazione:	Sistema di cottura di 180°, manico termoisolato, piedini antiscivolo, protezione dai surriscaldamenti, possibilità di conservazione salvaspazio, spie di controllo.
Accessori:	Istruzioni per l'uso con ricettario

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI


Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.


Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto

quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all‘uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l‘apparecchio.

4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l’apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l’apparecchio.
6. Collegare l’apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
8. Non immergere per nessun motivo l’apparecchio in acqua o in altri liquidi.
9. L’apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
10. L‘apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
11. Dopo l’utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
12. Posizionare l‘apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l’apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
13. Non toccare mai né l’apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
14. L‘apparecchio è destinato esclusivamente all‘uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all’utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
15. L’apparecchio è destinato solo a un uso interno.
16. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell’uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro, onde evitare che per esempio i bambini vi si aggrappino involontariamente e lo facciano cadere.
17. Non avvolgere per nessun motivo il cavo

attorno all'apparecchio, bensì nell'apposito spazio avvolgicavo sulla base dell'apparecchio.

18. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
19. Evitare che il cavo entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
20. Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, per esempio l'alcol – pericolo di incendio!
21. Durante il funzionamento, l'apparecchio si surriscalda. Per muoverlo si raccomanda quindi l'uso di presine.
22. Non lasciare incustodito l'apparecchio caldo – pericolo di ustione!
23. Nel versare o togliere l'impasto del waffel, tenere il coperchio completamente aperto, altrimenti rischia di cadere – Pericolo di ustione e ferimento!
24. Per motivi di sicurezza, non coprire mai l'apparecchio e le piastre con carta, pellicole o altri corpi estranei. Pericolo di incendio!
25. Durante il funzionamento e subito dopo, non toccare le piastre con parti del corpo o con oggetti sensibili alle alte temperature.
26. Non riporre l'apparecchio ancora caldo.
27. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.
28. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persona qualificata, onde evitare pericoli.



ATTENZIONE:

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

MESSA IN FUNZIONE

1. Prima del primo utilizzo consigliamo di strofinare le due piastre di cottura antiaderenti con un panno umido.
2. Durante la successiva fase di riscaldamento iniziale si consiglia di aprire la finestra.
3. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50/60 Hz). La spia di controllo del funzionamento rossa si illumina segnalando che il riscaldamento è in funzione.
4. Non appena la fase di preriscaldamento è terminata, si spegne la spia di controllo verde.
5. Dopo il riscaldamento iniziale è possibile che sull'apparecchio siano già visibili tracce d'uso, che tuttavia non pregiudicano in alcun modo il funzionamento dello stesso e quindi non possono costituire motivo di reclamo.
6. Prima del primo utilizzo spennellare leggermente le due piastre di cottura con un grasso resistente al calore, ad es. margarina. Dato che le piastre di cottura dell'apparecchio sono dotate di un rivestimento antiaderente devono essere ingrassate soltanto prima della prima cialda, dopo non più.
7. Qualora durante il riscaldamento iniziale l'apparecchio nuovo emanasse un leggero odore, ciò è assolutamente normale.
8. La prima cialda preparata non è adatta per essere mangiata e quindi deve essere buttata.

PREPARAZIONE DELLE CIALDE

Apertura e chiusura dell'apparecchio: L'apparecchio può essere aperto o chiuso soltanto quando il lato superiore con le due spie di controllo è rivolto verso l'alto.

1. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50/60 Hz). La spia di controllo del funzionamento rossa si illumina segnalando che il riscaldamento è in funzione.
2. Attendere che la spia di controllo si illumini di verde. Aprire l'apparecchio.
3. Quindi con un mestolo versare l'impasto al centro della piastra di cottura inferiore. Chiudendo l'apparecchio l'impasto si distribuisce in maniera uniforme. Prestare attenzione a dosare sempre correttamente la quantità di impasto. Se si versa troppo poco impasto, la parte superiore dell'apparecchio non chiude bene e quindi il lato superiore delle cialde non riesce a dorarsi tanto quanto quello inferiore. Se invece si mette troppo impasto, questo tracima sporcando l'apparecchio e il piano di lavoro.
4. Chiudere l'apparecchio immediatamente dopo aver versato l'impasto di modo che la cialda diventi ugualmente dorata sotto e sopra.
5. Controllare che la clip di chiusura sia saldamente scattata in posizione.
6. Capovolgere immediatamente l'apparecchio di 180°, di modo che il lato inferiore sia ora rivolto verso l'alto.
7. Attendere da 3 a 5 minuti circa e quindi ricapovolgere l'apparecchio nella posizione iniziale, di modo che le spie di controllo siano ora rivolte verso l'alto.
8. Aprire l'apparecchio con cautela ed estrarre la cialda pronta. Per compiere questa operazione si raccomanda di non utilizzare oggetti metallici in modo da non graffiare il rivestimento delle piastre di cottura.

9. Se la cialda non è ancora dorata a sufficienza, richiudere l'apparecchio e ripetere le fasi 5 e 6 finché è cotta come si desidera.
10. **Avvertenza sulle spie di tostatura:** Quando entrambe le spie si spengono, ciò significa che la temperatura è stata nuovamente raggiunta, **non** che la cialda è pronta. Il tempo di cottura delle cialde dipende dalla pasta utilizzata di volta in volta e dai gusti personali. Pertanto prima di estrarre la cialda controllare se è riuscita come la si voleva. La nostra esperienza ci insegna che le cialde di Bruxelles sono pronte in circa 6 - 8 minuti.
11. Per preparare altre cialde chiudere l'apparecchio e attendere che la spia di controllo verde si illumini. Proseguire con i punti 2 - 8 fino a esaurimento dell'impasto.
12. Dopo la cottura staccare la spina dalla rete elettrica. L'apparecchio è spento soltanto dopo aver fatto ciò.



Attenzione: l'apparecchio rimane molto caldo dopo lo spegnimento per lungo tempo!

PULIZIA



Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.



Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio staccando la spina dalla presa elettrica.

1. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
2. Strofinare le piastre di cottura ancora calde con un panno umido oppure usare una spazzola morbida per pulire i solchi.
3. Non usare mai oggetti duri o appuntiti. Graffierebbero il rivestimento antiaderente.
4. Inoltre non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni.
5. Prima del riutilizzo l'apparecchio deve essere completamente asciutto.
6. Per la conservazione salvaspazio l'apparecchio può essere riposto di taglio.

RICETTE

Tutte le ricette possono essere preparate invece che con fior di farina anche con farina integrale di frumento o spelta. In questo caso usare il 15% circa di liquido in più e lasciar gonfiare l'impasto per 30 min. prima di iniziare la cottura. Per affinare il sapore alle cialde dolci è possibile aggiungere, a scelta, 2 cl di rum o amaretto, 1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata, ½ fialetta di aroma di burro-vaniglia, 3 cucchiai di noci o mandorle tritate fini. Le cialde piccanti possono essere affinate aggiungendovi 2-3 cucchiai di erbe aromatiche tritate fini, formaggio grattugiato o prosciutto cotto, 1 cucchiaino di curry, cumino o 1 cucchiaio di semi di lino. Per molte ricette non serve ingrassare le piastre per le cialde. Gli impasti per cialde che non contengono grasso o ne contengono poco richiedono piastre ingrassate. Ingrassare le piastre spennellandole con margarina resistente al calore (non con quella dietetica). Aprendo le uova, montandone le chiare a neve ben ferma e incorporando quest'ultima all'impasto si ottengono cialde particolarmente soffici e spumose (non per gli impasti lievitati). Inoltre occorre tener presente che le cialde di Bruxelles sono più spesse di quelle tradizionali e pertanto devono cuocere un po' di più. Con ciascuna delle ricette si ottengono circa 8 - 10 cialde. Se invece dello zucchero si vuole usare la stevia è sufficiente trasformare i cucchiai di zucchero indicati in cucchiaini di stevia (ad es. 5 cucchiai di zucchero corrispondono a 5 cucchiaini di

stevia. Attenzione: in questo caso la pasta risulta leggermente più liquida). Miele o sciroppo vanno utilizzati come lo zucchero. In questo caso il potere dolcificante non è altrettanto elevato, mentre per contro la doratura delle cialde risulta più intensa. Se si usano dei sostituti dello zucchero occorre capovolgere la macchina per cialde dopo 3 - 4 minuti in quanto la pasta non lievita altrettanto bene. Con il capovolgimento si ottiene una doratura uniforme su entrambi i lati (capovolgere l'apparecchio di 180 gradi, di modo che la parte inferiore venga a trovarsi in alto).

WAFFEL DOLCI

Waffel di Bruxelles

150 g di burro, 5 cucchiaio di zucchero, 2 uova, 1 confezione di zucchero vanigliato, Circa 375 ml di latte, 375 g di farina, 1 cucchiaino di polvere lievitante

Se anziché il latte si usa l'acqua minerale, i waffel diventano particolarmente croccanti.

Mescolare burro, zucchero, uova e zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto spumoso. Aggiungere latte, farina e polvere lievitante e mescolare il tutto finchè si eliminano tutti i grumi.

Waffel al lievito semplici

150 g di burro , 4 uova, 350 ml di latte tiepido, 1 cucchiaio di zucchero, 1 confezione di zucchero vanigliato, 250 g di farina, 1 confezione di lievito secco

Mescolare farina e lievito. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare fino a ottenere un impasto senza grumi. Lasciar riposare l'impasto per circa 20-30 minuti, quindi cuocere.

Waffel al latticello

125 g di burro ammorbidito, 4 uova, 1 cucchiaio di zucchero, ¼ di cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale, 250 g di farina, ,375 ml di latticello, 1 confezione di lievito secco

Mescolare burro, uova, zucchero, cannella e sale fino a ottenere un impasto spumoso. Aggiungere il latticello e la farina all'impasto schiumoso e mescolare il tutto finchè si eliminano i grumi.

Si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

WAFFEL SOSTANZIOSI

Waffel al formaggio

120 g di burro ammorbidito o margarina, 3 tuorli, 5 cucchiai di latte condensato, 1/8 l di latte, ½ cucchiaino di sale, 1 pizzico di zucchero, 75 g di formaggio Emmental grattugiato, 200 g di farina di grano o integrale, 3 albumi montati bene a neve, 1 cipolla grattugiata

Mescolare il burro e il tuorlo fino a farne un'impasto schiumoso, quindi aggiungere latte, zucchero, sale, formaggio e farina. Incorporare gli albumi montati a neve. Aggiungere la cipolla grattugiata solo poco prima della cottura, altrimenti l'impasto diventa amarognolo.

Waffel alle carote

150 g di burro ammorbidito, 2 cucchiai di zucchero, 4 uova, 100 g di carote grattugiate finemente, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, 50 g di farina

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso. Anziché carote è possibile usare delle zucchine.

WAFFEL PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

Si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

Waffel al mais

3 uova, 50 g di burro, 3 cucchiai di miele, 1 cucchiaio di sciroppo d'acero, 150 ml di latte, 200 g di farina di mais, 100 g di mandorle tagliate a foglie sottili

Lavorare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto uniforme e lasciare riposare per circa 15 minuti prima della cottura.

Waffel al riso

150 g di riso dolce al latte, 600 ml di latte, 1 cucchiaio di zucchero, 30 g di burro, 4 uova, ½ cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale

Cuocere un impasto mescolando riso dolce al latte, latte, zucchero e burro, quindi lasciare raffreddare. Incorporare uova, cannella e sale.

Waffel alle patate

675 g di patate crude grattugiate finemente, 2 cipolle crude grattugiate finemente o tritate, 4 uova, 2 pizzichi di sale, 2 cucchiai di panna da cucina, 5 cucchiai di prezzemolo tritato finemente, 100-125 g di amido di patate

Tritare finemente le patate e le cipolle con il frullatore o grattugiare finemente, quindi mescolare gli altri ingredienti.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48205

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz
Placas:	Aluminio fundido bajo presión, con revestimiento antiadherente
Mango	Aislante de calor
Medidas:	Aprox. 30,6 x 12,7 x 9,6 cm L/P/A
Peso:	Aprox. 1,2 kg
Cableado:	Aprox. 70 cm
Tamaño de gofre:	Aprox. 108 x 108 mm
Equipamiento:	Termostato con progresión continua regulable, luces de control de función·
Accesorios:	Manual de instrucciones

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro

del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.

4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos.
9. El equipo no debe limpiarse en el lava-vajillas.
10. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté funcionando y manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Posterior al uso, previo a la limpieza o cuando aparezcan problemas durante el funcionamiento, debe desconectar el equipo de la toma de corriente.
12. Ponga el equipo en una superficie despejada y plana. No ponga u opere el equipo en superficies calientes o cerca de las mismas.
13. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
14. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
15. El equipo sólo es apto par el uso en interiores.
16. Previo al uso, desenrolle el cable completamente. El cable de alimentación no debe colgar por encima de la encimera para evitar que p. ej. un niño tire accidentalmente del mismo.
17. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo, sino en el recogecables previsto para tal fin en la parte inferior de la base.
18. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
19. Asegúrese de que el cable no tenga contacto con el equipo caliente.

20. No opere el equipo cerca de materiales sensibles al calor como alcohol. ¡Peligro de incendio!
21. El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento, por lo que recomendamos utilice las asas o unas manoplas para moverlo.
22. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté caliente. ¡Peligro de quemaduras!
23. Al llenar el equipo con la masa o retirar los gofres, debe abrir la tapa completamente, ya que de lo contrario esta podría cerrarse repentinamente. ¡Peligro de quemaduras y lesiones!
24. Por razones de seguridad, no cubra nunca las superficies de horneado con papel, película u otros cuerpos extraños. ¡De lo contrario existe el peligro de incendio!
25. Durante el funcionamiento e inmediatamente después, no toque las superficies de horneado con partes del cuerpo u objetos sensibles al calor.
26. No almacene el equipo mientras esté caliente.
27. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
28. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.



PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Antes del primer uso, recomendamos limpiar con un paño húmedo las dos placas de cocinado con revestimiento antiadherente.
2. Abra la ventana durante la fase de encendido que sigue a continuación.

3. Cerrar el aparato, enchufar la clavija en una toma de corriente (230 V~, 50/60 Hz). El piloto de control de funcionamiento rojo ilumina e indica que la calefacción está en funcionamiento.
4. En cuanto haya finalizado la fase de precalentamiento, ilumina el piloto de control verde.
5. Después del encendido pueden verse ya signos de uso en el aparato. Sin embargo no perjudican el funcionamiento del mismo y no son motivos de reclamación.
6. Antes del primer uso, engrase con un pincel las dos placas de cocinado ligeramente con una grasa resistente al calor, p. ej. margarina. Dado que las placas de cocinado del aparato tienen revestimiento antiadherente, solo deben engrasarse antes del primer gofre y ya no después.
7. Si al calentar su aparato nuevo por primera vez detectase un ligero olor, esto no supondría ningún inconveniente.
8. El primer gofre preparado no es apto para su consumo y debe eliminarse.

PREPARAR GOFRES

Abrir y cerrar el aparato: El aparato solo puede abrirse y cerrarse, si la parte superior con los dos pilotos de control muestre hacia arriba.

1. Cerrar el aparato, enchufar la clavija en una toma de corriente (230 V~, 50/60 Hz). El piloto de control de funcionamiento rojo ilumina e indica que la calefacción está en funcionamiento.
2. Espere hasta que el piloto de control ilumina en verde. Abra el aparato.
3. Ahora, eche la masa con ayuda de un cucharón sobre el centro de la placa de cocinado inferior. La masa se distribuye uniformemente al cerrar el aparato. Preste siempre atención a dosificar la cantidad de masa correcta. Al poner poca cantidad de masa, la parte superior del aparato no apoyará correctamente; entonces, el lado superior de los gofres no se tostará igual como el lado inferior. Al poner demasiada cantidad de masa, la masa se derrama ensuciando el aparato y la superficie de trabajo.
4. Cierre el aparato inmediatamente después de verter la masa, para que los gofres se tuesten uniformemente en el lado inferior y superior.
5. Preste atención a que la palanca de cierre haya encajado correctamente.
6. Gire de inmediato el aparato 180° de modo que el lado inferior muestre hacia arriba.
7. Espere unos 3 o 5 minutos y gire de nuevo el aparato a la posición inicial de modo que los pilotos de control muestren hacia arriba.
8. Abra el aparato con cuidado y retire los gofres terminados. Para ello, no utilice objetos metálicos para no arañar el revestimiento de las placas de cocción.
9. Si los gofres aún no están lo suficientemente tostados, cierre de nuevo el aparato y repita los pasos 5 y 6 hasta que los gofres estén a su gusto.
10. **Nota sobre los pilotos:** Si se encienden las dos luces quiere decir que se ha vuelto a alcanzar la temperatura, **no** que los gofres estén ya listos. El tiempo de horneado de los gofres depende de la masa utilizada y del sabor personalizado que se desee. Antes de sacar los gofres, compruebe que han alcanzado el punto deseado. Según nuestra experiencia, los gofres de Bruselas necesitan entre 6 y 8 minutos para hacerse.
11. Para preparar más gofres, cierre el aparato y espere hasta que ilumine el piloto de control

verde. Continúe con los pasos 2 a 8 hasta agotar la masa.

12. Después del horneado, retire el enchufe. Solo entonces estará desconectado el aparato.



Atención: ¡Después del horneado el equipo sigue estando muy caliente!

LIMPIEZA



Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.



Antes de proceder con su limpieza, desconecte siempre el aparato retirando el enchufe de la toma de corriente.

1. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido.
2. Limpie las placas de cocinado aún calientes con un paño húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades.
3. Nunca utilice objetos puntiagudos o duros. Podrían arañar el revestimiento antiadherente.
4. Además, no utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
5. Antes de cada nuevo uso, el aparato debe estar completamente seco.
6. Para guardar el aparato en un mínimo espacio, puede colocarse en posición vertical.

RECETAS

Puede preparar todas las recetas también con harina integral de trigo o de espelta en lugar de harina blanca. Entonces, utilice aprox. 15% más de líquido y deje reposar la masa durante 30 minutos antes de hornearla. Para cambiar el sabor, puede añadir a los gofres dulces opcionalmente 2 cl de ron o amaretto, 1 cucharada de ralladura de limón, ½ frasco de aroma de mantequilla-vainilla, 3 cucharadas de nueces o almendras finamente picadas. Puede cambiar el sabor de los gofres picantes añadiendo 2 o 3 cucharadas de hierbas finamente picadas, queso rallado o jamón cocido, 1 cucharadita de curry, comino o 1 cucharada de semillas de lino. En muchas recetas no es necesario engrasar las placas de la gofrera. La masa para gofres con poca o ninguna grasa necesita placas engrasadas. Engrase las placas con un pincel con margarina resistente al calor (no margarina dietética). Si separa los huevos, bate la clara a punto de nieve y al final lo entremezcla en la masa, obtendrá unos gofres especialmente esponjosos y ligeros (no con masa de levadura). Tenga en cuenta también que los gofres de Bruselas se hacen más gruesos que los gofres habituales, y por ello necesitan más tiempo de horneado. Las recetas dan para hacer unos 8 o 10 gofres cada una.
Si prefiere utilizar estevia en lugar de azúcar, sustituya la cucharada sopera de azúcar por una cucharadita de café de estevia (p. ej., cambie 5 cucharadas de azúcar por 5 cucharaditas de estevia. Tenga en cuenta que la masa quedará más fina). La miel o el zumo concentrado se utilizan como azúcar. Aunque su poder edulcorante no sea tan fuerte, los gofres quedan algo más tostados. Si utiliza un sustitutivo del azúcar deberá girar la gofrera tras 3 o 4 minutos, ya que la masa no sube con

tanta fuerza. Al girarlo conseguirá un tono dorado en ambos lados (gire el aparato unos 180° para que la parte inferior quede hacia arriba).

GOFRES DULCES

Gofres de Bruselas

150 g de mantequilla, 5 cs de azúcar, 2 huevos, 1 sobre de azúcar de vainilla, aprox. 375 ml de leche, 375 g de harina, 1 ct de levadura química

Si en lugar de leche se usa agua, los gofres salen especialmente crujientes. Bata la mantequilla, el azúcar, los huevos y el azúcar de vainilla hasta que se forme espuma. Añada la leche, la harina y la levadura química y mezcle hasta formar una masa plana.

Gofres de levadura sencillos

150 g de mantequilla blanda, 4 huevos, 350 ml de leche tibia, 1 cs de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 250 g de harina, 1 sobre de levadura seca

Mezcle bien la harina y la levadura. Agregue los demás ingredientes y elabore una masa plana. Deje que la masa suba durante 20-30 min., que se cueza a continuación.

Gofres de quark

150 g de queso quark desnatado, 4 huevos, 100 g de mantequilla blanda, 4 cs de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 200 g de harina, 150 ml de leche

Mezcle el queso quark desnatado con la mantequilla blanda, los huevos, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta formar una espuma. Entremezcle la harina y la leche con la masa hasta elaborar una masa fina.

GOFRES SUSTANCIOSOS

Gofres de queso

120 g de mantequilla blanda o margarina, 3 yemas de huevo, 5 cs de leche condensada, 1/8 l de leche, ½ ct de sal, 1 pizca de azúcar, 75 de emmental rallado, 200 g de harina fina o integral, 3 claras batidas a punto de nieve, 1 cebolla rallada

Mezcle la mantequilla con las yemas de huevo hasta formar una espuma, entremezcle la leche, el azúcar, la sal y el queso con la harina. Incorpore la clara batida. La cebolla rallada incorpórela justo antes de la cocción, ya que en caso contrario la masa quedará amarga. Eventualmente, agregue 1 cs de perejil finamente picado.

Gofres de zanahorias

150 g de mantequilla blanda, 2 cs de azúcar, 4 huevos, 100 g de zanahorias finamente ralladas, 1 pizca de canela, 1 pellizco de sal, 250 g de harina

Mezcle todos los ingredientes para formar una masa plana. En lugar de zanahorias también son adecuados los calabacines.

GOFRES PARA ALÉRGICOS AL GLUTEN

¡El molde para hacer gofres debería estar bien engrasado!

Gofres de maíz

3 huevos, 50 g de mantequilla blanda, 3 cs de miel, 1 cs de sirope de arce, 150 ml de leche, 200 g de harina de maíz, 100 g de almendras fileteadas

Elabore un masa plana con todos los ingredientes y deje que se hinche durante 15 min. antes de cocerse.
¡El molde para hacer gofres debería estar bien engrasado!

Gofres de arroz
150 g de arroz con leche, 600 ml de leche, 1 cs de azúcar, 30 g de mantequilla, 4 huevos, ½ ct de canela, 1 pizca de sal
Ponga a cocer una papilla de arroz con el arroz con leche, la leche, el azúcar y la mantequilla, y deje que se enfríe. Entremezcle los huevos, la canela y la sal con la papilla.

Gofres de patata
675 g de patatas crudas y finamente ralladas, 2 cebollas crudas, finamente ralladas/picadas, 4 huevos, 2 pizcas de sal, 2 cucharadas soperas de nata agria, 5 cucharadas soperas de perejil picado finamente, 100-125 g de almidón de patatas.
Triture finamente las patatas y cebollas con la batidora de brazo ESGE o rállelas finamente y mézclelas bien con los demás ingredientes.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48205

TECHNICKÉ ÚDAJE



Výkon:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz
Desky:	S nepřilnavým povrchem
Držadlo:	Tepelně izolované
Velikost:	Cca. 30,6 x 12,7 x 9,6 cm L/P/A
Hmotnost:	Cca. 1,2 kg
Přívod:	Cca. 70 cm
Velikost vaflí:	Cca. 108 x 108 mm
Vybavení::	Systém pečení s otočením o 180°, tepelně izolované držadlo, neklouzavé nohy, ochrana proti přehřátí, prostorově úsporné uložení, kontrolky.
Příslušenství:	Návod k použití s recepty

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti

mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.

4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
6. Přístroj připojte jen na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
8. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
9. Přístroj se nesmí mýt v myčce.
10. Spotřebič uvedený do provozu musí být pod stálým dohledem. V jeho bezprostřední blízkosti by se neměly pohybovat děti.
11. Po použití, před čištěním nebo při případné poruše během provozu musíte vytáhnout síťovou zástrčku.
12. Přístroj postavte na volný, rovný podklad. Přístroj a jeho převod nikdy neprovozujte či neodstavujte na nebo do blízkosti horkých ploch.
13. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
14. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
15. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
16. Přívod před použitím zcela odmotejte. Kabel nesmí viset přes okraj pracovní plochy, aby například malé děti nemohly nedopatřením přístroj stáhnout z pracovní plochy.
17. Kabel nikdy neomotávejte kolem přístroje, ale kolem za tímto účelem určeného uložení kabelu ve dně podstavce.
18. Přívod vytahujte ze zásuvky vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní kabel.
19. Dbejte ne to, aby se kabel nedotýkal horkého přístroje.
20. Přístroj neprovozujte v blízkosti materiálů citlivých na teplo jako líh – nebezpečí požáru!
21. Přístroj se během provozu silně zahřeje, používejte proto při posouvání přístroje držadlo nebo chňapku.

22. Dokud je přístroj horký, nesmí zůstat bez dozoru – nebezpečí popálení!
23. Při plnění těsta nebo odebírání vaflí musí být víko bezpodmínečně zcela otevřené, protože jinak může zaklapnout – nebezpečí popálení a poranění!
24. Z bezpečnostních důvodů přístroj a pečící plochy nezakrývejte papírem, fólií nebo jinými cizími předměty. Jinak hrozí nebezpečí požáru!
25. Nikdy se za provozu a krátce poté nedotýkejte pečících ploch částmi těla nebo na teplo citlivými předměty.
26. Neschovávejte rozehřátý přístroj.
27. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodu nebo jiných součástí zašlete přístroj na kontrolu a opravu našemu servisu. Neodborné opravy mohou vést ke značnému ohrožení uživatele a propadnutí záruky.
28. Je-li přívodní vedení přístroje poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo zamezeno případným ohrožením.



POZOR:
Přístroj je během provozu velmi horký!



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Před prvním použitím doporučujeme obě pečicí plochy s nepřilnavou vrstvou otřít vlhkou utěrkou.
2. Během nyní následující fáze zahořování otevřete okno.
3. Zavřete přístroj a zastrčte zástrčku do zásuvky (230 V~, 50/60 Hz). Červená kontrolka provozu svítí a ukazuje, že topení je v provozu.
4. Jakmile je fáze předehřívání ukončena, rozsvítí se zelená kontrolka.
5. Po zahoření jsou na přístroji případně již viditelné stopy použití, ty však nemají vliv na funkci přístroje a nejsou důvodem k reklamaci.
6. Před prvním použitím mírně potřete štětcem pečicí plochy běžným, teplotně odolným tukem, např. margarínem. Protože pečicí plochy přístroje mají nepřilnavou vrstvu, je nutné je promazat pouze před první vaflí, potom již nikoli.
7. Pokud při prvním ohřevu Vašeho nového přístroje vzniká mírný zápach, je to zcela nezávadné.
8. První připravená vafle není vhodná k požití a musí být vyhozena.

PŘÍPRAVA VAFLÍ

Otevření a zavření přístroje: Přístroj může být otevírán nebo zavírán pouze tehdy, když je horní strana s oběma kontrolkami nahoře.

1. Zavřete přístroj a zastrčte zástrčku do zásuvky (230 V~, 50/60 Hz). Červená kontrolka provozu svítí a ukazuje, že topení je v provozu.
2. Počkejte, až se kontrolka rozsvítí zeleně. Otevřete přístroj.
3. Nyní naběračkou naneste těsto na střed spodní pečicí plochy. Těsto se při zavření přístroje rovnoměrně rozprostře. Vždy dbejte na to, abyste množství těsta dávkovali správně. Když naplníte příliš málo těsta, nebude horní strana přístroje správně doléhat; horní strana vafle pak nebude tak opečená jako spodní strana. Když naplníte příliš mnoho těsta, tak těsto přeteče a znečistí přístroj a pracovní plochu.
4. Zavřete přístroj ihned po naplnění těstem, aby vafle byly stejnoměrně opečené nahoře i dole.
5. Dbejte na to, aby uzávěr správně zaskočil.
6. Neprodleně otočte přístroj o 180°, aby spodní strana nyní byla nahoře.
7. Počkejte cca 3 až 5 minut a znovu přístroj otočte do výchozí pozice, aby kontrolky byly nahoře.
8. Opatrně přístroj otevřete a vyjměte hotové vafle. Nepoužívejte k tomu žádné kovové předměty, aby se nepoškrábala povrchová vrstva pečicích desek.
9. Pokud vafle ještě nejsou dost opečené, znovu přístroj zavřete a opakujte kroky 5 a 6 tak dlouho, až budou vafle odpovídat Vašim přáním.
10. **Upozornění ke kontrolce upečení:** Když svítí obě kontrolky, znamená to, že teplota je opět dosažena, **nikoli** však, že vafle je hotová. Doba pečení vafle závisí na daném použitém těstu a na osobní chuti. Proto před vyjmutím vafle zkontrolujte, zda je upečená podle Vašeho přání. Naše zkušenosti ukazují, že bruselské vafle jsou hotové po cca 6 až 8 minutách.
11. Pro výrobu dalších vaflí zavřete přístroj a počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka. Pokračujte s kroky 2 až 8, dokud těsto nespotřebujete.
12. Po pečení vytáhněte síťovou zástrčku. Teprve pak je přístroj vypnut.



Pozor: Také po použití zůstává přístroj ještě delší dobu velmi horký!

ČIŠTĚNÍ A PÉČE



Než budete přístroj čistit, nechejte jej vychladnout.



Před čištěním přístroj vždy vypněte tím, že vytáhnete zástrčku ze zásuvky.

1. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny.
2. Ještě teplé pečicí plochy otřete vlhkou utěrkou nebo použijte měkký kartáč pro vyčištění prohlubní.
3. Nikdy nepoužívejte špičaté nebo tvrdé předměty. Ty by nepřilnavou vrstvu poškrábaly.

4. Kromě toho nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
5. Před novým použitím musí být přístroj zcela suchý.
6. Pro úsporu místa může být přístroj uložen v poloze na výšku.

RECEPTY

Všechny recepty můžete místo s výběrovou moukou připravit také s pšeničnou nebo špaldovou celozrnnou moukou. Použijte pak o cca 15% více tekutiny a nechte těsto 30 minut kynout, než začnete s pečením.
Pro změnu chuti můžete do sladkých vaflí přidat třeba 2 cl rumu nebo amaretta, 1 polévkovou lžíci strouhané citrónové kůry, ½ lahvičky máslové citrónové tresti, 3 polévkové lžíce jemně sekaných ořechů nebo mandlí. Pikantní vafle můžete chuťově změnit přidáním 2-3 polévkových lžic jemně nasekaných bylinek, strouhaného sýra nebo vařené šunky, 1 polévkovou lžící curry, kmínu nebo 1 polévkovou lžící lněných semínek. U mnoha receptů není třeba vaflovací desky vymazávat. Těsto na vafle, které obsahuje málo tuku nebo žádný, vyžaduje vymazané vaflovací desky. Vymažte desky teplu odolným margarínem pomocí štětce (nikoli dietním margarínem). Když oddělíte žloutek od bílku a bílek ušleháte a na závěr vpracujete do těsta, získáte mimořádně kypré a nadýchané vafle (nikoli u kynutého těsta). Dbejte také na to, že bruselské vafle budou hustší než běžné vafle a proto se musí péci o něco déle. Recepty stačí vždy na cca 8 až 10 vaflí. Pokud chcete místo cukru použít stévii, pouze nahraďte údaj polévkové lžíce cukru čajovou lžičkou stévie (např. 5 polévkových lžic cukru nahraďte 5 čajovými lžičkami stévie. Pozor: těsto bude o něco řidší). Med nebo hustá šťáva se používají jako cukr. Sladivost pak není tak silná, ale vafle se ale více opečou. Když používáte náhražky cukru, měli byste automatický vaflovač po 3 až 4 minutách obrátit, protože těsto nekyne tak silně. Otočením dosáhnete rovnoměrného opečení na obou stranách (otočte přístroj o 180 stupňů, aby spodní strana byla nahoře).

SLADKÉ VAFLE

Bruselské vafle
150 g másla, 150 g cukru, 2 vejce, 1 bal. vanilkového cukru, cca 375 ml mléka, 375 g mouky, 1 ČL prášku do pečiva
Pokud místo mléka použijete minerálku, budou vafle obzvláště křupavé. Máslo, cukr, vejce a vanilkový cukr ušlehat do pěny. Přidat mléko, mouku a prášek do pečiva a smíchat do hladkého těsta.

Jednoduché vafle z droždí
150 g změklého másla, 4 vejce, 350 ml vlažného mléka, 1 PL cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 250 g mouky, 1 bal. sušeného droždí
Smíchejte mouku a droždí. Přidejte ostatní ingredience a zpracujte do hladkého těsta. Těsto nechte cca 20-30 minut zaležet, pak pečte.

Vafle z podmáslí
125 g změklého másla, 4 vejce, 1 PL cukru, ¼ ČL skořice, 1 špetka soli, 250 g mouky, 375 ml podmáslí, 1 bal. sušeného droždí
Máslo s vejci, cukr, skořici a sůl ušlehejte do pěny. K ušlehané hmotě přidejte mouku a podmáslí a vymíchejte do hladkého těsta.
Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře ymazané!

Smetanové vafle

4 vejce, 5 PL cukru, 300 ml sladké smetany, 50 g změklého másla, 225 g mouky, 1 ČL prášku do pečiva

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

SYTÉ VAFLE

Sýrové vafle

120 g změklého másla nebo margarínu, 3 žloutky, 5 PL kondenzovaného mléka, 1/8 l mléka, ½ ČL soli, 1 špetka cukru, 75 g strouhaného ementálu, 200 g hladké pšeničné nebo celozrnné mouky, 3 do tuha ušlehané bílky, 1 nastrouhaná cibule

Máslo se žloutky ušlehejte do pěny, vmíchejte mléko, cukr, sůl a sýr a mouku. Přidejte bílky. Nastrouhanou cibuli přidejte až bezprostředně před pečením, protože jinak těsto zhořkne.

Příp. přidejte 1 PL jemně nasekané petrželky.

Mrkvové vafle

150 g změklého másla, 2 PL cukru, 4 vejce, 100 g jemně nastrouhané mrkve, 1 špetka skořice, 1 špetka soli, 250 g mouky

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

Místo mrkve je vhodná také cuketa.

VAFLE PRO ALERGIKY NA LEPEK

Mrkvové vafle

3 vejce, 50 g změklého másla, 3 PL medu, 1 PL javorového sirupu, 150 ml mléka, 200 g kukuřičné mouky, 100 g mandlových plátků

Všechny ingredience zpracujte do hladkého těsta a před pečením nechte na cca 15 minut nabobtnat. Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Rýžové vafle

150 g mléčné rýže, 600 ml mléka, 1 PL cukru, 30 g másla, 4 vejce, ½ ČL skořice, 1 špetka soli

Z mléčné rýže, mléka, cukru a másla uvařte rýžovou kaši a nechte vychladnout. Do této kaše vmíchejte vejce, Skořici a sůl.

Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Bramborové vafle

675 g syrových, nastrouhaných brambor, 2 syrové, najemno nastrouhané/nasekané cibule, 4 vejce, 2 špetky soli, 2 PL kyselé smetany, 5 PL najemno nasekané petrželky, 100-125 g bramborového škrobu

Brambory a cibuli rozsekejte najemno pomocí přístroje ESGE-Zauberstab nebo jemně nastrouhejte a dobře promíchejte se všemi ostatními ingrediencemi.

Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48205

DANE TECHNICZNE



Moc:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz
Płyta:	Odlew ciśnieniowy aluminiowy, z powłoką zapobiegającą przywieraniu
Uchwyt:	Izolowany przed gorącem
Wymiary:	Ok. 30,6 x 12,7 x 9,6 cm (B/T/H)
Waga:	Ok. 1,2 kg
Kabel:	Ok. 70 cm
Wielkość gofrów:	Ok. 108 x 108 mm
Wyposażenie:	System pieczenia obrotowy o 180°, uchwyt izolowany cieplnie, stopki przeciwpoślizgowe, zabezpieczenie przed przegrzaniem, możliwość przechowywania zajmującego mało miejsca, lampki kontrolne.
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej nor-

malnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.

4. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób.Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
6. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
8. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.
9. Urządzenia można używać tylko do przygotowania kawy, w żadnym wypadku do gotowania innych płynów.
10. Urządzenie stawiać tylko na suchych, płaskich i stabilnych powierzchniach, nigdy na gorących powierzchniach.
11. Urządzenie jest przewidziane do użycia w pomieszczeniach i nie może być przykryte w czasie pracy.
12. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu zgodnym z tabliczką znamionową.
13. Proszę używać tylko akcesoriów zalecanych przez producenta. Użycie obcych akcesoriów może prowadzić do uszkodzenia urządzenia i stanowić zagrożenie dla użytkownika.
14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
    - wsklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
    - w zakładach rolniczych,
    - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościńcach,
    - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
15. Kabel nie może mieć kontaktu z gorącymi elementami urządzen
16. Po użyciu, przed czyszczeniem lub przy ew. zakłóceniach w pracy urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda
17. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, chronić kabel przed wilgocią.
18. Dzieci nie są w stanie poprawnie oszacować niebezpieczeństw związanych z urządzeniami

elektrycznymi. Nie pozwól używać urządzeń elektronicznych dzieciom bez opieki.

19. Postaw urządzenie na wolnej, równej powierzchni. Nie stawiać i nie używać urządzenia lub kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
20. Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel. Kabel nie może wystawać poza powierzchnię roboczą, aby np. małe dzieci nie mogły przez przypadek ściągnąć z powierzchni roboczej.
21. Zwróć uwagę aby kabel nie leżał na gorącym urządzeniu.
22. Urządzenie jest gorące w trakcie pracy, użyj dlatego uchwytów lub ściereczki kuchennej, jeżeli chcesz przesunąć urządzenie.
23. Tak długo jak urządzenie jest gorące, nie wolno zostawiać go bez nadzoru - niebezpieczeństwo pożaru! Nie chować kiedy jest gorące.
24. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.



OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.
Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE

1. Przed pierwszym użyciem zalecamy obydwie płyty grzejne z powłoką zapobiegającą przywieraniu przetrzeć wilgotną szmatką.
2. Podczas pieczenia otworzyć okno.
3. Zamknąć gofrownicę, wtyczkę włożyć do gniazdka (230 V~, 50/60 Hz). Czerwona lampka kontrolna zaświeci się sygnalizując włączenie nagrzewania.
4. Po zakończeniu fazy nagrzewania zaświeci się zielona lampka kontrolna.
5. Po wypaleniu na płycie mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
6. Przed pierwszym użyciem natłuścić lekko obydwie płyty grzejne przy pomocy pędzla tłuszczem odpornym na wysokie temperatury, np. margaryną. Ponieważ płyty grzejne powleczone są warstwą zapobiegającą przywieraniu, natłuścić je tylko przed pierwszym użyciem, później już nie ma potrzeby.
7. Jeśli przy pierwszym nagrzaniu urządzenia wydzieli się niewielki zapach, jest on całkowicie nieszkodliwy.
8. Pierwszy upieczony gofr nie nadaje się do spożycia i należy go wyrzucić.

PRZYGOTOWANIE GOFRÓW

Otwieranie i zamykanie gofrownicy: Gofrownicę można otwierać i zamykać tylko wtedy, gdy strona górna z obydwiema lampkami kontrolnymi skierowana jest do góry.

1. Zamknąć gofrownicę, wtyczkę włożyć do gniazdka (230 V~, 50/60 Hz). Czerwona lampka kontrolna zaświeci się sygnalizując włączenie nagrzewania.
2. Odczekać, aż lampka kontrolna zaświeci się na zielono. Otworzyć gofrownicę.
3. Wlać ciasto łyżką wazową na środek dolnej płyty grzejnej. Ciasto rozłoży się równomiernie po zamknięciu gofrownicy. Zwrócić uwagę na to, aby zawsze właściwie dozować ciasto. Gdy wleje się zbyt mało ciasta, górna płyta nie będzie dobrze leżeć; wierzch gofra nie będzie tak brązowy jak spód. Jeśli wleje się za dużo ciasta, ciasto wypłynie i zanieczyści gofrownicę i stół.
4. Po wlaniu ciasta natychmiast zamknąć gofrownicę, aby gofr był równomiernie brązowy na górze i na dole.
5. Zwrócić uwagę na to, aby uchwyt był właściwie zabezpieczony blokadą.
6. Obrócić gofrownicę o 180°, aby strona dolna była teraz skierowana do góry.
7. Odczekać około 3 do 5 minut i ponownie obrócić gofrownicę w położenie początkowe tak, aby lampki kontrolne skierowane były do góry.
8. Ostrożnie otworzyć gofrownicę i wyjąć gotowy gofr. Prosimy nie używać żadnych przedmiotów metalowych, aby nie zadrapać powłoki płyt grzejnych.
9. Gdy gofr nie jest jeszcze dostatecznie brązowy, zamknąć ponownie gofrownicę i powtarzać kroki 5 i 6 tak długo, aż gofr będzie spełniał wymagania.
10. **Uwaga dotycząca sygnalizacji pieczenia:** Gdy obydwie lampki świecą się, oznacza to, że temperatura została osiągnięta, ale **nie oznacza**, że gofry są gotowe. Czas pieczenia gofrów zależy od stosowanego ciasta i osobistego smaku. Przed zdjęciem gofra sprawdzić, czy odpowiada on oczekiwaniom. Z naszego doświadczenia wynika, że gofry brukselskie gotowe są po około 6 do 8 minutach.
11. Aby przygotować dalsze gofry, zamknąć gofrownicę i odczekać, aż zaświeci się zielona lampka kontrolna. Wykonywać kroki 2 do 8, aż zużyje się ciasto.
12. Po pieczeniu wyjąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero wtedy wyłączyć gofrownicę.



Uwaga: Po użyciu gofrownica jest bardzo gorąca przez dłuższy czas!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem gofrownicę zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
Odczekać aż urządzenie ostygnie.

1. Gofrownicy nie wolno zanurzać do wody lub innej cieczy.
2. Przetrzeć jeszcze ciepłe płyty grzejne wilgotną szmatką lub użyć miękkiej szczotki do czyszczenia zagłębień.
3. Nigdy nie używać szpiczastych lub twardych przedmiotów. Zarysują one powłokę zapobiegającą przywieraniu.
4. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych,

gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia.

5. Przed ponownym użyciem gofrownica musi być całkowicie sucha.
6. Aby gofrownica zajmowała mało miejsca podczas przechowywania można postawić ją pionowo.

PRZEPISY

We wszystkich przepisach można używać mąki pszennej lub z pełnego przemiału. Dodać wtedy ok. 15% więcej wody i odczekać 30 minut, aby ciasto zwiększyło swoją objętość zanim rozpocznie się wypiek. Aby zmienić smak można do słodkich gofrów dodać 2o ml rumu lub amaretto, 1 łyżkę startej skórki cytryny, ½ buteleczki aromatu waniliowo-maślanego, 3 łyżki drobno zmielonych orzechów lub migdałów. Smak pikantnych gofrów można zmienić przez dodanie 2-3 łyżek drobno posiekanych ziół, utartego sera lub gotowanej szynki, 1 łyżeczki curry, kminku lub 1 łyżki siemienia lnianego
W wielu przepisach nie potrzeba natłuszczać płyt gofrownicy. Ciasto na gofry, które nie zawiera tłuszczu lub zawiera niewielką jego ilość, wymaga natłuszczenia płyt. Natłuścić płyty pędzlem przy pomocy margaryny odpornej na wysokie temperatury (nie może to być margaryna dietetyczna).
Gdy rozdziela się jajka, białko ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z ciastem, uzyska się bardzo luźne i napowietrzone gofry (nie dotyczy to ciasta drożdżowego). Prosimy zwrócić uwagę na to, że gofry brukselskie będą grubsze niż zwykłe i dlatego muszą być dłużej pieczone. Przepisy podane są na 8 do 10 gofrów. Gdy chce się zamiast cukru używać stewii, wystarczy zastąpić łyżkę stołową cukru przez łyżeczkę stewii, (np. 5 łyżek cukru zastąpić przez 5 łyżeczek stewii. Uwaga: cisto będzie wtedy trochę rzadsze). Miód lub koncentrat soku owocowego używa się jako cukier. Słodkość nie jest wtedy tak mocna, ale gofry przyrumieniają się mocniej. Gdy używa się zamienników cukru, automat do gofrów trzeba po 3 - 4 minutach odwrócić, wtedy ciasto nie urośnie tak bardzo. Przez odwrócenie osiąga się równomierne przyrumienienie z obydwu stron (odwrócić urządzenie o 180 stopni tak, aby dolna strona skierowana była do góry).

SŁODKIE GOFRY

Gofry brukselskie

150 g masła, 5 łyżka cukru, 2 jajka, 1 paczka cukru waniliowego, ok. 375 ml mleka, 375 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
Gdy zamiast mleka użyje się wody mineralnej, gofry będą wyjątkowo chrupiące.
Masło, cukier, jajka i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę Dodać mleko, mąkę i proszek do pieczenia i wymieszać na gładkie ciasto.

Zwykłe gofry drożdżowe

150 g miękkiego masła, 4 jajka, 350 ml ciepłego mleka, 1 łyżkę cukru, 1 torebkę cukru waniliowego, 250 g mąki, 1 opakowanie suszonych drożdży
Mąkę wymieszać z drożdżami. Dodać inne składniki i wyrobić na gładkie ciasto. Ciasto odstawić na ok. 20-30 minut, potem upiec.

Gofry śmietankowe

4 jaja, 5 łyżek cukru, 300 ml słodkiej śmietany, 50 g miękkiego masła, 225 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
Wyrobić ciasto ze wszystkich składników.

Gofry z maślanki

125 g miękkiego masła, 4 jaja, 1 łyżka cukru, ¼ łyżeczki cynamonu, szczypta soli, 250 g mąki, 375 ml maślanki, 1 opakowanie suszonych drożdży

Masło z jajami, cukrem, cynamonem i solą utrzeć na puszystą masę. Do puszystej masy dodać mąkę i maślankę i wymieszać na gładkie ciasto.

Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Gofry z twarożkiem

150 g chudego twarogu, 4 jaja, 100 g miękkiego masła, 4 łyżki cukru, 1 cukier waniliowy, 200 g mąki, 150 ml mleka.

Twaróg, masło, jaja cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Dodać mąkę i mleko i wymieszać na gładkie ciasto.

Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

GOFRY DLA ALERGIKÓW NA GLUTEN

Gofry kukurydziane

3 jajka, 50 g miękkiego masła, 3 łyżki miodu
1 łyżka syropu klonowego, 150 ml mleka, 200 g mąki kukurydzianej, 100 g płatków migdałowych
Wyrobić gładkie ciasto z wszystkich składników i odstawić na 15 minut przed wypiekiem.

Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Gofry ryżowe

150 g ryżu na mleku, 600 ml mleka, 1 łyżka cukru, 30 g masła, 4 jaja, ½ łyżeczki cynamonu, szczypta soli.

Z ryżu, mleka, cukru i masła ugotować papkę ryżową i ochłodzić. Dodać do masy jaja, cynamon i sół.

Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Gofry ziemniaczane

675 g surowych, drobno startych ziemniaków
2 surowe surowe drobno starte lub posiekane cebule, 4 jaja, 2 szczypty soli, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 5 łyżek drobno posiekanej pietruszki, 100-125 g mąki ziemniaczanej

Ziemniaki zmiksowane z cebulą w robocie ESGE-Zauberstab lub drobno utarte wymieszać z resztą składników.

Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®